

ENKLE PRINSIPPER FOR VALG AV ØL TIL MAT

Målet er å alltid skape en balanse og harmoni mellom mat og drikke. Smak og aroma skal matche eller utfylle hverandre, ikke konkurrere.

1. Enkle retter - lette, lyse øl
2. Kraftige retter - fylldige og smaksrike øl
3. Gjennom måltidet: Start med de lette og lyse ølene og gå mot de mørkere, rikere og mer alkoholholdige ølene
4. Alkohol og bitterhet bryter ned fett i maten og renser munnen
5. Vær forsiktig med for bittert øl tidlig i måltidet, da bitterheten påvirker påfølgende smaksopplevelser
6. Server ølet i et godt ølglass som er riktig vasket så du får en fin og holdbar skumtopp. Vi «smaker» med øynene og smaken holder lengere

JULEØL FRA RINGNES



RINGNES JULEØL 4,5 % er en tradisjonell norsk juleøl med en gyllen rød farge. Aromaen er rikt preget av knekk, karamell, rosin og nybakt brød. Smaken har en lett, rund sødme med et svakt innslag av knekk, malt og karamell med en avstemt bitterhet.



RINGNES JULEØL STERK 6,3 % er en tradisjonell sterk norsk juleøl med en dyp rødbrun farge. Aromaen er preget av knekk, karamell, sjokolade og nøtter. Smaken er fylldig med smak av karamell, ristet malt, knekk og tørket frukt.



RINGNES JULEBOKK 9 % er en doppelbock med en dyp rødsvert farge. Aromaen er kompleks og vinøs med noter av ristet malt, kaffe, krydder, og tørket frukt. Ølet er kraftig med en kompleks smak med mye maltsødme som balanseres godt mot en merkbar bitterhet.



DAHLS JULEØL 4,5 % er en klassisk juleøl med en dyp rødbrun farge. Aromaen er preget av bananfruktighet fra gjær, og karamell, søtt grovbrød, brunt sukker og rosiner fra malt. Ølet har en god maltsødme med smak av karamell-malt, ristet malt, brød og frukt.



DAHLS JULEØL STERK 6,0 % er en nordisk juleøl med en brunsort farge. Aromaen er preget av bananfruktighet fra gjær, og ristet malt, knekk, plommer, nøtter og svsker fra malt. Ølet har en smak av karamell, ristet malt og krydder med en lav bitterhet.



DAHLS JULEBRYGG 4,5 % har en dyp ravfarge. Aromaen er preget av bananfruktighet fra gjær, og karamell, toffee og nybakt brød fra malt. Smaken har en medium maltsødme med toner av ristet malt, søt karamell og nybakt brød.



FRYDENLUND JULEØL 4,5 % er en nordisk juleøl med en lys rødbrun farge. Aromaen er rikt preget av mørke tørkede frukter, toffee, karamell og brøds skorpe fra malt. Smaken er medium fylldig med karamell, ristet malt, sjokolade og knekk.



TUBORG JULEØL 4,5 % er en nordisk juleøl med en rødbrun farge som kan minne om mahogni. Aromaen er preget av karamell, svsker og brødbakst, i tillegg til markerte toner av lakris og solbær. Ølet har en rund maltsmak, moderat sødme som er godt balansert mot en lav bitterhet, og hint av lakris.



SANKT OLAV 9,1 %. Som en hyllest til Sankt Olav har vi brygget et smaksrikt, mørkt og sødmefyllt quadrupel juleøl. Det er et sterkt og komplekst øl med toner av mørke og tørkede frukter. Ølet passer til tradisjonell norsk julemat, samt til desserter og oster.



FRYDENLUND BOKKØL 6,5 % er en rødbrun klassisk bokkøl. Aromaen er rikt preget av sjokolade, karamell, mørke tørkede frukter, kaffe og ristet malt. Smaken er fylldig med en rik maltsmak som er godt balansert mot en moderat bitterhet.



MUNKHOLM ALKOHOLFRI TT JULEØL har en mørk nøttebrun farge. Aromaen er preget av vørterkake, knekk, sjokolade og nybakt grovbrød. Smaken er fylldig med en lett bitterhet og full maltsmak.



E.C. DAHLS LILLE BJØRN 4,5 % juleøl har en lys nøttebrun farge. Aromaen er svakt sødmefyllt, med et balansert preg av akevittkrydder og lett frisk tone av appelsinskall.



NORDLANDS JULEØL 4,5 % er en nordisk juleøl med en nøttebrun farge. Aromaen er preget av karamell, nøtter og toffee. Smaken har en medium preget av malt som er godt balansert mot fruktighet og bitterhet.



JACOBSEN NAKED CHRISTMAS ALE 7,5 % har en gyllenbrun farge og et tett skum som holder lenge. Aromaen er kompleks og preget av småkaker, sitrus, lakrisrot og karamell. Ølet er medium fylldig med smak av tørket frukt, karamell og brød, og har en behagelig bitterhet.



FAT BOKS FLASKE DRAUGHTMASTER MODULAR

RINGNES JULEØL

Å drikke mørkt øl, bakkøl, er en gammel tradisjon i Norge på vinterhalvåret. I Nansen sin beskrivelse av Juleaften 1893 mens Fram lå fastfrosset i isen skriver han om ølet til middagen:
Og så det viden berømte Ringnes bakkøl...

Siden den gang er det blitt vanlig med egne mørke sødmefylte øl som kun selges til jul, juleøl. Ringnes Juleøl er et av Norges mest tradisjonsrike juleøl. I år får du både juleøl, juleøl sterk og julebakk med nytt design og smalere mer elegant glassflaske, perfekt til julebordet.





JULEØL FRA E.C. DAHLS BRYGGERI



SANKT OLAV

Som en hyllest til Sankt Olav har vi brygget et smaksrikt, mørkt og sødmefyllt quadrupel juleøl. Det er et sterkt og komplekst øl med toner av mørke og tørkede frukter. Ølet passer til tradisjonell norsk julemat, samt til desserter og oster.

ALKOHOLFRI JULEØL FRA MUNKHOLM



VISTE DU AT MUNKHOLM JULEØL KUN BRYGGES EN GANG I ÅRET? OG SELVFØLGELIG BRYGGES DET SOM EN EKTE ØL!

MUNKHOLM JULEØL - KJENT KLASSIKER

Munkholm juleøl er en klassiker og en favoritt for mange nordmenn. Med en stor andel karamellmalt får ølet en mørk, gyllenrød farge og en rund, behagelig sødme med dempet bitterhet.

Munkholm juleøl passer perfekt med kjente norske julemåltider som ribbe, pinnekjøtt og lutefisk. Mange foretrekker å drikke Munkholm juleøl til julematen på grunn av den gode smaken og når man vil begrense alkoholinntaket noe. Med Munkholm juleøl får du den gode juleøloplevelsen.

Munkholm juleøl kommer i en flott flaske med et pent design som passer perfekt på et dekket julebord.



ØL TIL JULENS FISKEMAT

**JULETORSK**

Til juletorsken skal ølet være så fyldig som mulig. Du bør velge juleøl med mye sødme og fruktighet. Unngå øl med mye bitterhet.

**LUTEFISK**

Til Lutefisk velger du juleøl også etter tilbehøret. Baconfett og ribbefett kan balanseres med bitterhet eller alkohol. Geitost, sennep og sirup fordrer mye sødme. For kraftig øl kan bli for dominerende og ta oppmerksomheten fra smaken i fisken. Unngå bitterhet.

**GRAVLAKS OG RØKELAKS**

Laks er en fet fisk og ølet bør være friskt, og bryte ned fettene. Juleøl klasse D vil balansere i fylde sammen med maten, mens for sterkt juleøl kan bli dominerende. Unngå bitre øl til rød fisk.

**SILD OG RAKEFISK**

Sild og rakefisk har salt grunn-smak og passer derfor godt med friskt juleøl med lav til moderat sødme og fruktighet og gjerne noe tydelig bitterhet. Et relativt lett juleøl klasse D passer godt. Unngå mye bitterhet.



ØL TIL JULENS KJØTT

**SKINKE OG KALKUN**

Skinke og kalkun er lys og mager mat. Da bør ikke ølet i være alt for sterkt og kraftig. Juleøl klasse D vil alltid være en god match. Med tilbehør som surkål eller waldorfsalat trenger ølet også god sødme og alkohol. Unngå for mye bitterhet.

**RIBBE OG PØLSE**

Ribbe og pølse tåler alt fra moderat fyldige juleøl til kraftige juleøl med medium til høy sødme og bitterhet. Fruktigheten kan være moderat. Både alkohol og bitterhet renser munnen for fett.

**PINNEKJØTT**

Pinnekjøtt har mye saltsmak og ølet bør alltid ha et godt innslag av sødme. Til røkt pinnekjøtt passer også øl med lett røykpreg eller bitterhet. Fettet kan møtes med kontraster som bitterhet, alkohol og lett krydderpreg.



ØL TIL JULENS DESSERTER

**RISKREM OG MULTEKREM**

Til desserter med melk, fløte, vanilje eller sjokolade skal ølet være fyldig og vinøst. Unngå bitterhet.

**LUNE FIKEN ELLER FRUKTSALAT**

Til dessert med frukt bør ølet enten være svært sødmerikt og vinøst, eller syrlig. Unngå bitterhet.

**OST**

Til oster passer fyldige, sødmerike øl med middels til mye bitterhet, røstet preg og kryddertoner.



«NÅR VI VELGER ØL TIL MAT ØNSKER VI Å OPPNÅ EN BALANSE I SMAKENE MELLOM MAT OG DRIKKE. UNNGÅ ØL MED MYE BITTERHET TIL MATEN. SØDMEN I ØLET ER MATENS BESTE VENN.»



ØL OG AKEVITT

ØL OG AKEVITT HAR "FAST FØLGE" og med det mangfoldet vi har av både øltyper og akevitter, kan vi skape mange gode kombinasjoner. Vi har tradisjon for å spise mye fet julemat, slik har sterkt juleøl og akevitt blitt naturlige følgesvenner.

HVA DRIKKER VI FØRST - ØL ELLER AKEVITT?

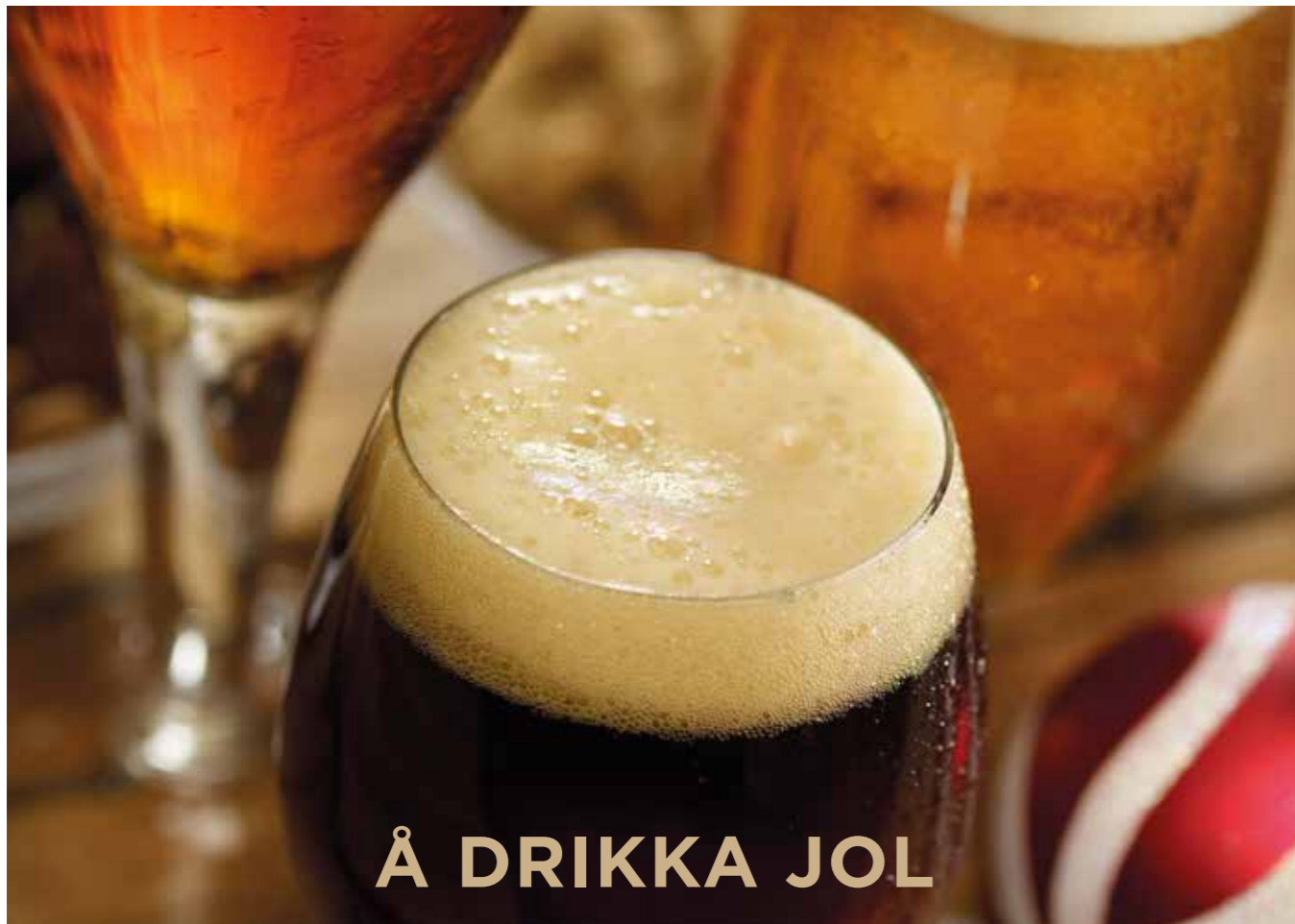
For å få med oss hele smaksbildet i ølet er det lurt å drikke det først, fordi alkoholen i akevitten dominerer over ølsmaken. Øl fukter også munnen slik at stikken av alkohol i akevitten blir dempet i munnhulen. Vi opplever da bedre harmoni mellom øl og akevitt og får fram kryddersmaken i akevitten. Mange velger alkoholfritt øl til akevitten slik at det totale inntaket av alkohol blir mindre.

BALANSE MELLOM ØL OG AKEVITT

Når vi skal matche øl og akevitt, er det viktig å finne balansen mellom smaker. Vi ønsker å oppnå en harmoni og en helhet, fremfor å la én smak utkonkurrere den andre.

Lette akevitter bør få følge av relativt lette øl. Lyse akevitter er lagret på gamle fat som gir mindre preg av eik og sherry. Ofte finner vi at de passer til lyse, lette øl for det er med akevitt som med øl; de letteste og lyseste typene passer til lett mat og fisk.

Jo mørkere akevitt, desto mørkere, kraftigere øl kan du velge. Kraftige akevitter med mye krydder og akevitt som har modnet over lengre tid på fat, trenger øl med struktur og sødme. Her vil fruktighet i overgjærede øl også komplettere akevitten godt. Julens feteste mat passer godt til kraftige øl og akevitter.



Å DRIKKA JOL

Ordet jul kommer fra "å drikka jol" noe våre forfedre gjorde til vinterblotet da de feiret solens komme med sterkt og godt øl, både til seg selv og til gudene. For over 1000 år siden var det påbudt ved lov å brygge sterkt og godt øl til jul. Minst tre naboer skulle samles og bringe med seg en bestemt mengde øl til fellesskapet, og de skålte til ære for Frøy og Odin, for at sola skulle vende tilbake og for godt år og fred. Allerede rundt år 900 finner vi denne skikken nedfelt som lov i Gulatingsloven. Lovteksten ble endret under Olav Tryggvason og tradisjonen ble et viktig redskap i arbeidet med å kristne Norge. Helgenen St.Martin av Tour, skal ha kommet til Olav Tryggvason i en drøm og påbudt ham å gi de gamle hedenske drikkeskikkene et kristent innhold. Teksten i Gulatingsloven ble derfor tilpasset den nye troen, og skålene skule nå utføres til ære for Krist og Maria. Betegnelsen jol (jul) ble beholdt, og ikke Kristmesse (Christmas) som det kalles i andre land.

Ølet skulle brygges av gårdens beste korn og det kunne krydres med einer og ulike urter. I en av lovparagrafene het det seg at man skulle bruke så mange kilo korn som husbonden og husfrua på gården veide til sammen. Jo sterkere ølet var, jo større ære gjorde du på Krist og Maria. Til og med egne in-

spektører reiste rundt og kontrollerte at ølet ble brygget etter beste kunst. Historien forteller at de hadde plikt til å besøke inntil tre gårder daglig, og de skulle tilbys overnatting ved behov. Strenge straffer rammet den som ikke fulgte påbudet om brygging juleølet. Den som ikke møtte til drikkelag ble ilagt bøter. Dersom du unnlot å følge påbudet om brygging av juleøl tre år på rad tok biskopen halve gården og kongen resten, mens du selv risikerte å bli sendt ut av landet. Når valget stod mellom landsforvisning og ølbrygging, var ikke beslutningen så vrien...

GULATINGSLOVEN

"Enno ei ølgjerd har me lov å gjera, husbond og husfru like mykje malt kvar, etter vekt, og signe det jolenatti til takk frå Krist og Sankta Maria, til godt år og fred. Um so ikkje vert gjort, skal det bøtast tre merker til biskopen. Men um nokon sit soleis tre vintrar at han ikkje gjer ølgjerdene eller greider dei bøtene som me har lagt på for kristendomen vår, og han vert sannskyldig i det, då har han forbrote kvar penning av godset sitt. Det eig kongen vår halvt, men halvt biskopen. Um han ikkje vil det skal han fara ut or riket åt kongen vår"

JULEØL 2019

SPESIALITETER



REGIONALE KLASSIKERE



NASJONALE KLASSIKERE



Varenr.	Produktnavn	Merke	Alkoholprosent	Format	Enhetspris
21383	Ringnes Julebukk	Ringnes	9,00 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	35,52
18058	Ringnes Juleøl Sterk	Ringnes	6,30 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	28,13
20454	Ringnes Juleøl Sterk DMM	Ringnes	6,30 %	20L fat	1 420,60
24121	Ringnes Juleøl Sterk fat	Ringnes	6,30 %	30L fat	2 070,08
17920	Ringnes Juleøl	Ringnes	4,50 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	24,74
24143	Ringnes Juleøl	Ringnes	4,50 %	0,5L boks (6 pk)	28,61
24131	Frydenlund Juleøl	Frydenlund	4,50 %	0,33L boks (6 pk)	22,85
20471	Frydenlund Juleøl DMM	Frydenlund	4,50 %	20L fat	1 235,95
12471	Frydenlund Juleøl fat	Frydenlund	4,50 %	30L fat	1 792,95
16789	Frydenlund Bokkøl	Frydenlund	6,50 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	660,24
15904	Dahls Juleøl	Dahls	4,50 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	25,62
15902	Dahls Juleøl Sterk	Dahls	6,00 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	27,94
20470	Dahls Juleøl Sterk DMM	Dahls	6,00 %	20L fat	1 369,78
14104	Dahls Juleøl Sterk fat	Dahls	6,50 %	30L fat	2 069,00
24136	Dahls Julebrygg	Dahls	4,50 %	0,5L boks (6 pk)	29,82
12469	Nordlands Juleøl	Nordlands	4,50 %	0,5L boks (6 pk)	29,82
24146	Tuborg Juleøl	Tuborg	4,50 %	0,5L boks (6 pk)	28,19
17889	Munkholm Juleøl	Munkholm	Alkoholfri	0,33L eng.fl. (6 pk)	14,51
21777	Jacobsen Christmas Naked Ale	Jacobsen	7,50 %	0,75L eng.fl.	80,10
15905	E.C. Dahls Lille Bjørn	EC Dahls Bryggeri	4,50 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	36,16
21361	E.C. Dahls Lille Bjørn	EC Dahls Bryggeri	4,50 %	0,75L eng.fl.	70,00
21369	E.C. Dahls Sankt Olav	EC Dahls Bryggeri	9,10 %	0,33L eng.fl. (6 pk)	44,12

(Med forbehold om skrivefeil og utsolgt)

EN VIKTIG DEL AV JULEKOSEN



Testvinner i Side2 (terning 6)
 Testvinner i Dagbladet (terning 6)
 Testvinner i Aftenposten (terning 5)
 Testvinner i TV2 (terning 5)

Testvinner i Side2 (terning 6)
 Testvinner i Aftenposten (terning 5)

Alle tester er publisert i 2018/19-sesongen

Alle tester er publisert i 2018/19-sesongen

Varenr.	Produktnavn	Merke	Format	Enhetspris
13950	Ringnes Julebrus	Ringnes	0,5L pet fl.	21,05
17449	Dahls Julebrus	Dahls	0,33L eng.fl. (6 pk)	18,85
13956	Dahls Julebrus	Dahls	1,5L pet fl.	42,10
19687	Dahls Julebrus Lett	Dahls	0,33L eng.fl. (6 pk)	18,85
17448	Hamar Julebrus	Hamar	0,33L eng.fl. (6 pk)	18,85
13951	Hamar Julebrus	Hamar	0,5L pet fl.	21,05
13961	Hamar Julebrus	Hamar	1,5L pet fl.	42,10
17447	Hamar Julebrus Lett	Hamar	0,33L eng.fl. (6 pk)	18,85
18567	Hamar Julebrus Lett	Hamar	1,5L pet fl.	42,10

Julebrus er en svært viktig del av julekosen for nordmenn. Hvert år drikker vi nærmere 3 liter hver av den boblende drikken, og det blir mer og mer for hvert år.

VANN OG MOZELL



Farris er forbundet med tradisjon og høytid, og er for mange nordmenn en selvskreven gjest på julebordet. Det naturlige mineralvannet fra Farris-kilden kombinert med kullsyre, passer godt både alene og ved siden av annet drikke til julematen. Med sin premium posisjon, er Farris et mer elegant alternativ til kranvann, som gir gjestene en bedre drikkeopplevelse. I julen har gjestene høyere betalingsvilje for premium vann, så ved å tilby Farris i stedet for kranvann kan du øke omsetningen.



Mozell er det perfekte alkoholfrie alternativet i julebord-sesongen, både som aperitiff og som følge til julematen. Julemat er ofte fet, og friskheten fra epler og druer renser opp i munnen. Med 20% fruktjuice har Mozell en god fruktighet som gjør at den går godt til både pinnekjøtt, ribbe, juletorsk, pinnekjøtt og kalkun.

Mozell finnes både som vanlig og light-variant.



Varenr.	Produktnavn	Merke	Format	Enhetspris
55263	Imsdal med perlende kullsyre	Imsdal	0,750 flaske	26,45
55262	Imsdal Premium	Imsdal	0,750 flaske	26,45
19310	Farris Naturell	Farris	0,375 pet	14,03
19311	Farris Bris Naturell	Farris	0,375 pet	14,03
19312	Farris Lime	Farris	0,375 pet	14,03
19350	Farris Naturell	Farris	0,5 pet	14,67
19348	Farris Sitron	Farris	0,5 pet	14,67
19349	Farris Lime	Farris	0,5 pet	14,67
12467	Mozell Drue & Eple	Mozell	0,5L pet	19,60
16860	Mozell Light	Mozell	0,5L pet	19,60